42e Année. — N° 18 3 Mai 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — L'écoulement des vins pendant les six premiers mois de la campagne; — Pour conjurer les crises viticoles? ; — Traitements contre les altises, — Les ennemis du vin.
Albert Giran..... Pour développer l'exportation de nos vins en Belgique... et ailleurs.
Jules Ventre..... La casse ferro-manganique des vins peut-elle exister ?
Bibliographie..... L'Hérédité dans la fécondité des poules, par Oscar Smart. — Le tonnelier, par Marcel Reynaud.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'écoulement des vins pendant les six premiers mois de la campagne

Nous avons reproduit, dans notre précédent numéro, le tableau de l'écoulement des vins en mars.

Il nous reste à établir la comparaison avec les années précédentes.

Les sorties de la propriété, Alsace-Lorraine comprises, s'établissent comme suit :

Sorties de la propriété			oct. 1920-mars 1921..	19.627.415 hectolitres
—	—	—	oct. 1921-mars 1922..	22.322.221 —
—	—	—	oct. 1922-mars 1923..	22.222.558 —
—	—	—	oct. 1923-mars 1924..	25.210.502 —
—	—	—	oct. 1924-mars 1925..	23.378.486 —

En Algérie, les sorties de la propriété se montent à 5.252.981 hectolitres, contre 6.302.960 l'année dernière.

La consommation taxée s'est ralentie au cours des deux derniers mois ; le même phénomène s'était produit en 1924, mais avec moins d'intensité :

	1924	1925
Janvier.....	4.164.631	4.151.669
Février.....	3.877.184	3.790.163
Mars.....	3.884.308	3.571.678
Total.....	11.926.123	11.513.510

Néanmoins, pour l'ensemble des six mois écoulés, *nous conservons une avance sur toutes les années précédentes* :

Consommation taxée oct. 1920-mars 1921...	19.711.759	hectolitres
— — oct. 1921-mars 1922...	21.812.429	—
— — oct. 1922-mars 1923...	22.622.403	—
— — oct. 1923-mars 1924...	23.740.452	—
— — oct. 1924-mars 1925...	24.005.283	—

Augmentation sur l'année dernière : 264.831 hectolitres.

Ce n'est pas énorme, mais nous avons déjà fait observer que, pour les régions adonnées de longue date à la consommation du vin, il semble que nous approchions de la « saturation ». Il faudrait chercher de nouveaux débouchés chez les buveurs de cidre et de bière, et cela demanderait des efforts *persévérants* qui ne sont certes pas au-dessus des forces de nos grandes organisations viticoles, le jour où elles voudront vraiment s'y appliquer.

Le stock commercial se maintient sensiblement au même chiffre que précédemment :

Stock commercial à fin janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
— — — janvier 1919.....	6.150.533	—
— — — janvier 1921.....	10.158.089	—
— — — août 1921.....	8.228.580	—
— — — mars 1922.....	11.345.732	—
— — — août 1922.....	8.957.425	—
— — — octobre 1922.....	9.576.094	—
— — — octobre 1923.....	10.159.760	—
— — — avril 1924.....	11.844.042	—
— — — **septem. 1924.....**	**10.731.519**	—
— — — **décemb. 1924.....**	**11.642.507**	—
— — — **janvier 1925.....**	**11.623.667**	—
— — — **mars 1925.....**	**11.628.488**	—

Stock en Alsace-Lorraine : 373.623 hectolitres ; en Algérie : 930.360 hectolitres, contre 1.046.189 hectolitres à fin février.

Pour conjurer les crises viticoles ?

Convient-il d'imiter l'Espagne et de réclamer de notre parlement une loi limitant les plantations de vignes ?

Cette question, posée par le Comice agricole de Béziers, a reçu un accueil plutôt froid des sociétés d'agriculture montpelliéraines.

On craint — non sans raison — de laisser à l'Etat, personnage anonyme, irresponsable et qui ne saurait prétendre à l'infaillibi-

lité (?), le soin de veiller à nos intérêts et de nous imposer telles ou telles solutions qui, peut-être, ne nous enrichiraient pas !

Il serait bien dangereux de la part des agriculteurs, d'accepter cette restriction du droit de propriété et de la liberté des cultures. Dans une telle voie, on ne sait pas jusqu'où le législateur pourrait se laisser entraîner : arrachage de certaines vignes, ainsi qu'on l'a déjà proposé ? — Culture obligatoire du blé sur une surface proportionnée à l'étendue des exploitations ? etc., etc.

Il est difficile d'indiquer des solutions qui plaisent à tous les viticulteurs de France. Même sur des points jugés sans importance dans certaines régions, on se heurte à des résistances inattendues. Exemple : les vins de sucre (de seconde cuvée). Nous pensions la grande majorité des viticulteurs d'accord pour demander leur suppression, car ce sont, en réalité, des vins de betteraves à sucre. Nous nous trompions, car ces produits ont été vivement défendus à la Chambre dans sa séance du 20 février dernier ; et, notamment, sur la demande de M. De Monicault, député de l'Ain, il a été spécifié que le sucre utilisé pour la préparation des secondes cuvées n'aurait pas à supporter le supplément de droits envisagé pour les sucres employés à la chaptalisation. Il apparaît donc que beaucoup de petits vignerons qui, au point de vue électoral, comptent autant que les gros, tiennent à conserver la faculté de faire des seconds vins

Nous en trouvons une nouvelle preuve dans un rapport fait par M. Michel Daudet, et approuvé dans un congrès tenu à Chalon-sur-Saône, le 16 mars dernier, par un groupement qui s'intitule : « Conseil paysan français de la région Bourguignonne ». Composé uniquement de petits viticulteurs — d'après ce que nous écrit M. Daudet — ce groupement ne paraît pas animé d'une grande sympathie à l'égard des « Syndicats « officiels » de Défense viticole », ce qui nous paraît très regrettable, car ce n'est pas en nous tirant les uns sur les autres que nous ferons aboutir nos revendications.

Les mesures envisagées par le Congrès de Chalon-sur-Saône, sont, à tout le moins, contradictoires et nous offrent un amalgame de libertés et de contraintes.

Voyons d'abord les libertés :

« Comment résoudre la question des crises viticoles, se demande le rapporteur :

« Par la réglementation de la production ? Par l'interdiction de planter en « vignes, tel terrain, telle région ? Mais la production n'en serait pas réglée « pour cela, la récolte peut varier du simple au double dans un même vigno- « ble. Et si ce système, créant pour ainsi dire un *monopole* en faveur de tel « terrain, de telle région est parfaitement susceptible d'assurer ainsi des « *super-bénéfices* aux producteurs, monopolisant ainsi les produits et organi- « sant la sous-production pour vendre cher, qu'est-ce qui garantira le « consommateur ? Ecartons donc cette solution moyennageuse ».

Et plus loin :

« Et c'est aussi cette espèce de concurrence (des terres fertiles), nous ne « dirons pas malhonnête ou déloyale, mais démoralisante pour les viticul- « teurs qui jette le trouble parmi eux, et les porte à envisager la possibilité « de mesures démagogiques telles que celles-ci : Interdiction des vins de « sucre de 2e cuvée et des piquettes pour la consommation familiale, inter- « diction de plantation de certains hybrides ou encore réglementation dra- « conienne entravant la circulation de ces vins d'hybrides, ou même encore « l'interdiction formelle de planter certains terrains en vignes ».

Mais voici la contre-partie :

« Un Office National Agricole (à créer) divisera ou classera les divers ter- « ritoires susceptibles de produire du vin, en trois catégories ou zones :

« 1re Zone, comprendra les terrains ou territoires, qui de temps immémorial « ont été plus particulièrement destinés à la culture de la vigne, et qui ne « peuvent réellement pas, pratiquement et économiquement produire des « céréales ou autres produits.

« 2e Zone, comprendra les terrains ou territoires pouvant à la fois ou alter- « nativement produire à peu près normalement du vin et autres produits.

« 3e Zone, terrains pouvant évidemment produire du vin, même avanta- « geusement, mais qui peuvent également très avantageusement produire « autre chose.

« On peut dire que, d'une façon générale, c'est la culture de la vigne dans « ces terrains de 3e Zone, qui jette le trouble dans la production agricole « générale actuelle qui a pour résultat ce déséquilibre : Trop de vin, pas « assez de blé ».

Et, « par une pression économique d'ordre fiscal », c'est-à-dire en surchargeant d'impôts autant qu'il le faudra, certaines terres de la 3e zone (et de la 2e zone si cela devenait nécessaire), on « encouragera » les propriétaires à arracher leurs vignes pour faire du blé.

Nous trouvons, dans le même rapport, une autre idée qui, pour n'être pas nouvelle, semble meilleure que les précédentes : c'est celle du *contingentement* des fortes récoltes.

Ce procédé a été proposé en 1908 (1) par le regretté Jules Pastre, alors président du Syndicat de Béziers de la C. G. V. Bien que

(1) Projet publié dans le *Progrès agricole et viticole* du 19 juillet 1908, page 69.

l'on fût encore, à cette époque, en pleine crise viticole, il a néanmoins été écarté parce qu'il aurait nécessité l'intervention du législateur, c'est-à-dire la « contrainte », à laquelle les viticulteurs se sont toujours montrés réfractaires.

Ajoutons que le contingentement, qui suppose le report d'une année sur l'autre, de quantités de vins qui peuvent être considérables, ne nous apparaîtrait pratique qu'avec le retour à la complète liberté de distillation à la propriété, car il est beaucoup plus facile de loger et de conserver, sans risques d'altérations, cent hectolitres d'alcool que mille hectolitres de vin.

La loi du 30 décembre 1900, en supprimant la liberté de distillation, — après avoir fait perdre au lendemain de son application on ne sait combien de centaines de millions aux viticulteurs — reste un sérieux obstacle à la pratique du contingentement.

— Si nous avons insisté plus que coutume sur un projet particulier, c'est surtout pour montrer combien nous sommes mal renseignés, les uns et les autres, sur la manière de voir des divers groupes de viticulteurs.

D'une région à l'autre, nous paraissons vivre entre des cloisons étanches — et nous sommes tout étonnés, un beau matin, de voir le Parlement voter des mesures que nous n'avons pas demandées ou auxquelles nous sommes mêmes hostiles.

Serait-il impossible de multiplier les contacts entre vignerons de toutes régions et de toutes catégories, grands, moyens et petits ?

Serait-il impossible de faire revivre le beau mouvement de solidarité de 1907 ?

*
* *

Les Vignerons d'Argelliers, premiers promoteurs de ce mouvement, viennent d'émettre les vœux suivants, dans une réunion tenue le 18 avril :

« 1. Que soient abolies les pratiques légales du sucrage et du déverdissage, pratiques faisant place à celles des coupages avec des vins naturels et normaux de France ;

« 2. Que soient limitées aux surfaces existantes, les plantations de vignes en Algérie ;

« 3. Que soient interdites les plantations de vignes en Tunisie, au Maroc et autres colonies, dont la concurrence causerait inévitablement la ruine des plantations métropolitaines produisant les meilleurs vins ;

« 4. Que les vins étrangers, protégés d'ailleurs dans leurs pays, par des tarifs prohibitifs pour notre exportation, soient frappés à leur entrée en France de droits les mettant dans l'impossibilité de concourir à la débâcle de la petite production des régions viticoles françaises ;

« En l'espèce, application au tarif minimum d'un droit de 60 francs, payable en or ;

« Qu'à leur entrée en France, les vins étrangers soient soumis à un examen sérieux s'inspirant sans défaillance des intérêts viticoles à sauvegarder.

« Que ces vins fassent l'objet d'un compte spécial, afin que la plupart d'entre eux ne puissent pas faciliter des opérations que le service des fraudes connaît, mais ne parvient que trop rarement à enrayer.

« C'est à ces conditions seulement que les viticulteurs d'Argelliers, si profondément attachés à leur terre, estiment pouvoir continuer à la cultiver ; la vigne étant la seule culture qui convienne à leur sol, la seule qui soit susceptible de les y retenir ».

Traitements contre l'Altise

On nous signale l'apparition de nombreuses Altises dans divers vignobles.

La lutte contre cet insecte ne présente pas de grandes difficultés ; le tout est de ne pas se laisser surprendre et d'opérer à temps, car nous pouvons lui opposer des insecticides d'une efficacité absolue, en tête desquels il faut placer les produits asenicaux sous leurs différentes formes.

I. **Arséniate de soude**. — De tous les composés arsenicaux usuels, l'arséniate de soude est le plus actif, son action est souvent foudroyante, supérieure presque toujours à celle des autres combinaisons. Les mêmes constatations ont été faites lors des traitements effectués, dans la Gironde, contre le Doryphora de la pomme de terre.

Beaucoup de viticulteurs, cependant, ont renoncé à l'arséniate de soude, parce que ce sel brûle parfois les jeunes pousses de la vigne, et qu'une fausse manœuvre pourrait causer d'importants dégâts.

Mais à condition de ne pas dépasser les doses de 75 à 80 grammes d'arséniate de soude anhydre (1) par 100 litres d'eau, on ne rique guère de provoquer des brûlures pouvant nuire à la récolte.

Si l'on tient à éviter toutes chances de dommage, on aura recours à l'une ou l'autre des formules suivantes :

(1) Il convient d'exiger des fournisseurs de l'arséniate *anhydre*, qui est deux fois plus riche et de composition plus constante que l'arséniate cristallisé *hydraté*.

II. **Arséniate de chaux** (Procédé Et. Marès). — L'arséniate de chaux se prépare de la façon suivante :

1° Dissoudre dans 50 litres d'eau 500 grammes d'arséniate de soude anhydre.

2° Faire un lait de chaux avec 400 grammes de chaux blutée fraîchement préparée et 10 litres d'eau.

3° Verser doucement le lait de chaux dans la solution d'arséniate, en agitant avec un bâton.

4° Compléter les 100 litres avec 40 litres d'eau.

Il convient de brasser vivement le mélange avant d'emplir les pulvérisateurs.

III. **Arséniate de plomb**. — La formule généralement employée est la suivante :

Dans 100 litres d'eau :

200 grammes d'arséniate de soude anhydre.
600 — d'acétate neutre de plomb cristallisé.

La préparation est des plus simple :

1° Faire dissoudre les 200 grammes d'arséniate de soude dans 25 litres d'eau ;

2° D'autre part, faire dissoudre 600 grammes d'acétate neutre de plomb dans 75 litres d'eau ;

3° Verser la solution d'acétate de plomb dans la solution d'arséniate de soude en agitant constamment.

Ne préparer chaque matin que la quantité pouvant être utilisée dans la journée.

On trouve également dans le commerce de l'arséniate de plomb tout formé.

IV. **Insecticides non arsenicaux**. — Certains propriétaires redoutent l'emploi des sels arsenicaux, encore que ceux-ci soient devenus d'usage courant et ne puissent causer d'accidents si l'on prend, pour leur manipulation, toutes précautions nécessaires.

Ils ont à leur disposition des remèdes moins radicaux que l'arsenic, mais pouvant encore donner de très bons résultats.

Savon-pyrèthre. — En tête de ces produits, il convient de mentionner le *savon-pyrèthre*, insecticide très énergique, mais qui n'est pas actuellement produit en suffisante quantité pour satisfaire à toutes les demandes, et qui est assez cher.

A défaut de savon-pyrèthre, on pourra utiliser la formule suivante :

Dans 100 litres d'eau :

Poudre de pyrèthre (de bonne qualité)	1 kilo.
Ammoniaque —	1/2 litre.

Faire d'abord la décoction de pyrèthre dans quelques litres d'eau chaude ; ajouter l'ammoniaque et, de suite après, compléter à 100 litres avec de l'eau froide.

Nicotine. — La nicotine compte aussi des succès à son actif ; il n'en faut pas trop réduire la dose, comme on a parfois tendance à le faire par mesure d'économie. L'addition de cristaux de soude et d'alcool dénaturé renforce le pouvoir insecticide de ce produit.

Formule à appliquer :

Eau.....	100 litres
Nicotine titrée (à 100 gr. par litre).....	2 —
Cristaux de soude.....	1 kilo
Alcool dénaturé.....	1 litre

*
* *

Quelle que soit la formule employée, il sera presque toujours nécessaire d'effectuer deux traitements, à 5 ou 6 jours d'intervalle, le premier dès que l'on constatera la présence des altises. L'expérience a montré, en effet, qu'un seul traitement était généralement insuffisant.

*
* *

Traitements contre les larves ou chenilles de l'altise. — Si les traitements arsenicaux ont été imparfaits, un certain nombre d'insectes peuvent échapper et donner naissance aux *larves ou petites chenilles noires* qui rongent, en dentelle, la face inférieure des feuilles.

Il n'est pas facile de pulvériser des liquides sur le revers des feuilles ; quelque soin que l'on y mette, beaucoup de larves ne sont pas atteintes. Aussi depuis très longtemps a-t-on essayé l'emploi des poudres insecticides. Le pyrèthre en mélange avec le soufre

(1/4) pyrèthre et 3\4 soufre) a été employé à diverses reprises avec succès, mais on y a presque partout renoncé en raison du prix élevé du pyrèthre et aussi des nombreuses fraudes constatées dans les livraisons.

Le seul produit qui ait été utilisé sur une grande échelle, surtout en Algérie, pays d'élection de l'altise, est le *soufre précipité.*

Dès 1890, M. H. Lecq, professeur d'agriculture du département d'Alger, signalait son efficacité.

Les règles à suivre sont les suivantes :

1° Employer le soufre précipité en mélange avec 50 o/o de chaux blutée ;

2° Ne jamais opérer à la rosée, sous peine de brûler ; — attendre au contraire que les feuilles soient bien sèches ;

3° Opérer par un beau temps, chaud et sec ; le traitement paraît d'autant plus énergique qu'il fait plus chaud ;

4° Traiter dès que les jeunes larves sont écloses ; lorsque les chenilles sont vieilles, elles se laissent souvent tomber sur le sol et échappent ainsi aux effets du poudrage ;

5° Poudrer *par-dessous*, bien entendu, de façon à tâcher d'atteindre directement toutes les larves.

S'il n'y a qu'un petit nombre de chenilles, on peut les laisser en paix ; elles ne feront pas grand mal à la récolte.

Les ennemis du vin

La bataille menée contre le vin par divers journaux de la capitale, va-t-elle recommencer ?

On a pu lire, ces jours derniers, dans le *Quotidien,* les quelques aménités suivantes :

« Le vin n'est nécessaire à personne, pas plus au travailleur manuel qu'à l'intellectuel. C'est un aliment cher, un aliment de luxe. Tout ce qu'il nous fournit, nous pouvons le trouver ailleurs à bien meilleur compte : l'énergie dans le sucre, les vitamines dans les fruits et dans le lait ».

Voilà pour le Vin. Voici pour les viticulteurs :

« Dans les campagnes, on voit le spectacle scandaleux de milliers d'hommes occupés aux travaux de la vigne, alors que les champs de céréales sont envahis par les mauvaises herbes ».

L'an passé, c'était l'*Intransigeant* qui tombait sur les vignerons. A qui le tour ?

L. Degrully.

POUR DÉVELOPPER L'EXPORTATION DE NOS VINS

EN BELGIQUE... ET AILLEURS (1)

Je reviens de Belgique où nous avons été invités à envoyer des échantillons de nos vins à « *l'Union professionnelle belge des Négociants en vins et spiritueux* », pour faire connaître à ces Messieurs les produits de notre Midi et nos prix, et pour chercher avec eux les meilleurs moyens de développer la consommation des Vins courants en Belgique.

La Situation actuelle du Marché des Vins en Belgique

La Belgique, vous le savez, est une excellente cliente de la France pour les vins fins.

Ils y sont très estimés et très recherchés, peut-être plus que dans la plupart de nos provinces françaises, et cela depuis des siècles sans doute, depuis la domination des Ducs de Bourgogne, et c'est encore l'orgueil de toutes les familles qui se piquent d'un peu d'aisance de posséder une cave bien assortie et bien montée.

On y a donc le goût du vin et du bon vin.

Nous y avons exportés l'année dernière 353.719 hectos.
dont 150.765 hl. provenant de Bordeaux.
64.450 hl. provenant de Champagne.
et 138.506 hl. provenant des autres vignobles de France, Bourgogne comprise, soit sans doute, pas même 100.000 hl. de nos vins courants.

C'est peu, vous l'avouerez, pour une population de 7 à 8.000.000 d'habitants, très industrielle et très commerçante, très vivante et très riche, et qui dépense beaucoup.

C'est, à bien peu près, 1 litre par habitant et par an.

Si la France absorbe à peu près tout ce qu'elle peut absorber — près de 200 litres par habitant — vous m'accorderez que le marché Belge ne paraît pas saturé ! — et qu'il absorberait sans doute bien davantage si des vins quelconques lui étaient offerts à moins de 3,50 ou 4 fr. le litre.

J'ajoute que dans les Etablissements publics, la vente de toute boisson dépassant 17° est interdite et que cette interdiction est toute en faveur du vin, des vins de liqueur en particulier.

Et de fait la consommation des vins de Madère ou de Porto, vrais ou faux, s'accroît avec une étonnante rapidité. Celle des vermouths s'accroît aussi ; mais si j'ai trouvé partout de nos bons vermouths français, à côté des cinzanos pharmaceutiques, je n'ai trouvé nulle part de nos excellents muscats, sans doute parce qu'ils n'y sont pas méthodiquement offerts, et j'estime, soit dit en passant, qu'il y aurait en ce moment une bonne place à prendre en Belgique, pour ces vins-là.

(1) Rapport de M. Albert Giran, à la Société d'Agriculture du Gard.

Pour ses vins ordinaires, c'est surtout en Espagne que la Belgique s'est approvisionnée jusqu'ici.

Ils lui arrivent souvent, vinés à 12 ou 13°, par le port d'Anvers où sont installées d'importantes maisons de vins qui les ramènent à 11°, 11°5 — par de savants coupages! — et qui les livrent à la consommation sous les noms de Médoc ou de Bordeaux, sans souci des lois sur les fraudes ou sur les appellations d'origine qui n'existent pas en Belgique ou qui n'y sont pas appliquées, et dont on ne veut guère entendre parler.

Voilà la situation actuelle du marché Belge.

Tendances nouvelles

Les pouvoirs publics en Belgique semblent en ce moment vouloir réagir contre cet état de choses, et ce sont eux qui ont provoqué et organisé, à la demande de notre ambassade il est vrai, la petite manifestation à laquelle il m'a été donné d'assister.

Toutes les fois que des vins entrés à 12 ou 13°, sont livrés à 11°, il semble bien que l'Etat perd ses droits sur 15 à 20 o/o des quantités vendues.

Le change avec l'Espagne reste onéreux tandis qu'il est au pair sur Paris.

Et d'ailleurs les sympathies pour la France depuis la guerre sont très réelles et très agissantes en Belgique dans le peuple comme en haut lieu.

Pour toutes ces raisons on vient d'élever de 62 à 100 fr. les droits d'entrée sur les vins d'Espagne et on se montre, dans le monde officiel surtout, très disposé à nous seconder.

Pour toutes ces raisons, dis-je, et aussi il faut bien le reconnaître, grâce aux efforts constants et pressants de notre ambassade, et de ses services commerciaux, où la viticulture française est bien représentée par un des siens, le fils de notre distingué vice-président de la C. G. V. de Perpignan, M. Carcassonne.

Nos impressions

J'ai malheureusement eu l'impression que notre tentative était plus officielle que populaire, plus acceptée que souhaitée, et que le grand commerce belge y était resté bien indifférent, pour ne pas dire un peu hostile, — sans doute parce qu'il y voit une menace pour ses habitudes.

Considérant d'ailleurs qu'après les démarches officielles, les congratulations et les toasts, il convenait d'essayer de l'action directe, si je puis dire, je suis allé visiter les principales firmes de Bruxelles. J'ai vu entre autres les deux ou trois plus importantes maisons d'alimentation de Belgique, qui atteignent la masse de la population par la multiplicité de leurs succursales installées partout, dans les plus petites communes, comme dans les plus grands centres et dont le concours pourrait nous être infiniment précieux si ces maisons voulaient bien se donner la peine de lancer en Belgique la consommation des vins courants.

Je n'ai pas trouvé grand écho auprès d'elles, je dois le dire, et si elles connaissent bien nos vins et leur cours et l'art de les acheter aussi bien

que nos gros faiseurs de Bercy, elles ne sont pas du tout disposées à provoquer la consommation par des baisses de prix qui leur paraissent éminemment indésirables !

Elles préfèrent, et de beaucoup, et sans hésiter, vendre peu en gagnant gros, que vendre beaucoup en gagnant peu, ce qui ne fait pas du tout notre affaire, et, Messieurs, je rapporte la conviction bien nette que c'est par dessus la tête du commerce belge qu'il faudra passer si nous voulons trouver pour nos vins des débouchés importants en Belgique.

Moyens de développer nos exportations

Il faut atteindre directement le grand public par des circulaires, et par des dépôts qui obligeront le commerce belge à baisser ses prix.

Sans entrer dans le menu détail des frais on peut bien poser en principe que s'il est possible à Potin de vendre à Paris 1,20 ou 1,25 le litre selon les quartiers, il doit être possible au Potin Belge de

vendre à	1,20, 1,25	le litre
+ les droits	0,62	»
+ le transport supplémentaire de Paris à Bruxelles, environ	0,05	»
	1,92	»

Soit 2 francs le litre environ.

Or, impossible de rien acheter au détail en ce moment au-dessous de 2,75 la bouteille de 2/3 ou 3/4 genre St-Galmier, verre en sus, soit 3,50 à 3,75 le litre.

Toute la différence représente en somme le bénéfice du revendeur belge. Vous avouerez qu'il est intéressant et qu'il y a bien de quoi allécher nos négociants, et même nos propriétaires méridionaux.

Et quels vins vend-on ainsi : de faux Médoc travaillés, rapeux et rudes, bien inférieurs à nos beaux costières un peu corpsés, qu'on ne manquerait pas de leur préférer.

Mais notre société, direz-vous, ne peut guère qu'encourager ces initiatives.

Elle peut peut-être un peu plus et vous me permettrez de vous soumettre une idée, qui est un projet, car il faut en toutes choses en venir aux réalisations pratiques.

Il faut atteindre la masse de la population, ai-je dit, et obliger ainsi tout le commerce belge à nous suivre dans nos prix ; voilà l'objectif.

La Belgique est sillonnée de canaux.

Notre société, ou si vous préférez, une émanation de notre société, une association de certains de ses membres constitués en société, ne pourrait elle pas acquérir, ou simplement affrêter, orner et aménager une barraque, une péniche-réclame, destinée à parcourir ces canaux à l'instar du train canadien que nous avons vu ici l'année dernière ?

On trouverait des péniches d'occasion, en très bon état, pour 25 ou 30.000 fr., j'en connais plusieurs, dont l'une entre autres, à 70.000 fr. il

est vrai, de 110 tonnes, à moteur Semi Diesel 28 C. V. serait parfaite pour le genre d'opération envisagé.

On installerait sur le pont un hall de dégustation bien décoré en vue de la réclame et de la propagande, et ses flancs recèleraient plus de 1.000 hectos en barriques pleines, prêtes à donner satisfaction au dégustateur enchanté !

Cette barque, qui serait en principe propriété de la société, pourrait être louée par elle à des commerçants, sous certaines conditions à déterminer de prix de vente, de propagande, d'itinéraire, de durée de séjours, etc. ; tout en laissant à l'exploitant la faculté de vendre à sa guise, pour couvrir ses frais et même pour faire ses affaires, qui seraient à n'en pas douter de bonnes affaires, utiles à tous.

Il suffirait pour échapper à toute critique de louer la baraque au plus offrant et dernier enchérisseur, et je pense qu'il ne nous serait pas difficile d'obtenir ainsi une ample rémunération du capital engagé, engagé sans risque, remarquez-le, et sous une forme — la péniche — éminemment réalisable et ne perdant pas ou presque pas de sa valeur.

Je vous donne mon idée pour ce qu'elle vaut et sans insister spécialement.

Mais ce sont à mon sens des procédés de ce genre qu'il convient de préconiser, et je trouve qu'ils valent mieux que des expositions ou des discours, car c'est, en dernière analyse, aux réalisations pratiques et à l'action directe de l'initiative privée qu'il faut en venir.

Mesures d'ordre plus général

Mais à côté de cette solution particulière, je voudrais vous voir adopter des mesures d'ordre plus général.

La France est en passe de produire normalement plus de vin qu'elle n'en peut absorber si notre marché reste fermé. La baisse s'en suivra fatalement, la baisse sans limite, l'avilissement progressif des prix, comme nous l'avons déjà vu. C'est inévitable si nous ne réagissons pas, si nous ne prenons pas d'urgence les mesures nécessaires, alors qu'il en est temps encore.

Diminuez votre production nous disent quelques bonnes âmes, c'est-à-dire. « Détruisez une immense richesse nationale. Sacrifiez votre capital. Renoncez à vos revenus qui sont pour la plupart d'entre-nous, le pain quotidien ».

Merci du conseil.

Je dis, moi « Ouvrons, nous, d'urgence les portes qui restent fermées, celle du carburant national d'abord qu'ont boycotté la ruse, et le mauvais vouloir des uns, l'impéritie ou l'inertie des autres; celle de l'exportation ensuite ».

Nous avons tout à côté de nous des nations qui ne produisent pas de vin et qui ne demanderaient, en somme, qu'à nous en acheter, si nous ne voulions pas d'abord et surtout introduire chez elles, presque de force,

quelques Citroëns ou quelques Renault, des tissus ou des casseroles qui vont absurdement concurrencer leurs industries nationales.

Qu'on nous laisse vendre nos vins. Nous achèterons leurs automobiles et nos femmes leurs soieries.

Il nous faut des débouchés nouveaux, le salut est là, et il n'y en a pas d'autre. C'est pour nous une question de vie ou de mort.

Mais il ne suffit pas de le dire, il faut agir, et pour agir il faut des moyens d'action. Créons-les. Créons un office du vin, organisme d'étude et de travail qui nous est indispensable ; qu'il soit composé non pas de fonctionnaires, mais d'un petit nombre d'hommes énergiques, indépendants, compétents, choisis parmi nous et payés par nous.

Nous leur donnerons la mission d'étudier les problèmes qui touchent au vin et d'en préparer la solution.

Qu'on soit obligé de le consulter, qu'il intervienne en toute matière qui nous intéresse, qu'il joue en somme et de façon permanente le rôle éminemment utile qu'ont joué, ces temps derniers, auprès de nos parlementaires et dans le public, les congrès préparatoires d'où sont sortis nos accords avec les betteraviers, ou les distillateurs de cidre.

Notre office du vin rendra de la sorte d'inappréciables services, dont on ne peut mesurer d'avance toute la portée.

Et de quels crédits vivra-t-il ? allez-vous me dire.

Tout simplement de nos deniers ; car l'Etat n'a que trop de charges. Nous lui demanderons seulement, si vous voulez, d'imposer d'un franc par hecto tout vin sortant de France et nous nous imposerons d'augmenter d'un sou par hecto nos cotisations à la C. G. V.

Nous disposerions ainsi d'un budget de plusieurs millions par an, qui nous permettrait de nous sauver, et, laissez-moi dire toute ma pensée, qui nous permettrait de relever grandement notre change et le crédit, et la fortune de la France, car en définitive à côté des produits de nos arts et de nos industries de luxe nous n'avons pas de meilleurs articles d'exportation que les produits de notre merveilleux vignoble, qui semblent systématiquement sacrifiés.

Ils nous aideront, en outre, espérons-le, à nous faire aimer à l'étranger et à préparer la fraternité des peuples, car si la musique adoucit les mœurs, le bon vin réjouit le cœur des hommes!

Et comme toute bonne réunion ne saurait se terminer sans un vœu, voici celui que je vous propose de voter.

« La Société d'Agriculture du Gard,

En présence de la grave crise qui menace notre viticulture et considérant qu'on ne peut l'éviter qu'en créant des débouchés nouveaux aux produits de notre vignoble, à l'intérieur sous forme de carburant national, et à l'extérieur en améliorant les conditions d'exportation de nos vins ;

Demande que soit organisé d'urgence un *office du vin*, national et même international, chargé d'établir une politique du vin, et d'étudier tous les problèmes qu'elle soulève ;

Et vivant, en toute indépendance, d'un budget propre, qui pourrait être alimenté par un impôt sur les vins exportés, et par une subvention volontaire, fournie par la C. G. V. et prélevée sur les cotisations de ses membres. »

Nimes, mars 1925.

Albert GIRAN.

LA CASSE FERRICO-MANGANIQUE DES VINS

PEUT-ELLE EXISTER ?

Dans une note présentée à l'Académie d'Agriculture et parue dans le « Progrès Agricole », M. le Professeur Fonzes-Diacon attire l'attention des chimistes et des œnologues sur la présence du manganèse dans les dépôts de vins atteints de casse bleue, et il conclut : « la présence de cet agent, catalyseur oxydant par excellence, ajoutant son action à celle du fer, expliquerait l'intensité avec laquelle certains vins atteints de ce défaut cassent au contact de l'air. A côté de la casse ferrique, la plus généralement observée, n'existerait-il pas une casse ferrico-manganique ? »

Je voudrais, dans cette note, montrer que la casse ferrico-manganique ne peut normalement pas exister dans les vins cassant bleus et que la casse ferrique est uniquement fonction de l'acidité réelle du milieu, c'est-à-dire de la concentration en ions H.

Il apparaît tout d'abord, comme peu surprenant, qu'il existe du manganèse dans les dépôts formés par les vins. En effet, on sait d'une façon classique que la quantité de manganèse que l'on peut rencontrer dans les vins naturels varie entre 6 et 10 mgrs par litre ; dans certains cas, — ceux se rapportant aux produits de vignes plantées en terrains riches en manganèse — on peut même en rencontrer jusqu'à 15 et 18 mgrs, mais ces nombres peuvent être considérés comme des limites extrêmes et les vins qui renferment ces doses présentent des cendres nettement vertes.

Il semble ensuite que la présence de ce métal dans les dépôts lui enlèverait la qualité de catalyseur oxydant que lui prête l'auteur de la note.

En effet, les sels de manganèse qui peuvent se rencontrer dans les vins sont nécessairement à l'état manganeux, comme d'ailleurs les sels de fer sont à l'état ferreux puisqu'ils ont été soumis, pendant tout le cours de la fermentation, à une atmosphère nettement réductrice.

Dans ces conditions, les sels de manganèse se trouvant en solution aqueuse sont partiellement hydrolysés et transformés en un mélange d'acides et de protoxyde de manganèse selon la formule suivante :

$$RMn + H^2O = RH^2 + MnO$$

Or, nous savons que le protoxyde de manganèse est éminemment oxydable dès qu'il se trouve en contact de l'air. L'expérience démontre qu'une solution de sels de Mn abandonnée au contact de l'air, laisse déposer un

précipité brun constitué par du bioxyde de manganèse. En outre, on utilise industriellement cette propriété du manganèse, pour récupérer le bioxyde dans la préparation du chlore par le procédé Weldon.

Aussi allons-nous voir une molécule de protoxyde de manganèse s'oxyder en libérant un atome d'oxygène qui ira se fixer sur les substances les plus oxydables qui se trouvent dans le vin, en l'occurrence, les matières tannoïdes, en même temps que du bioxyde se précipitera :

$$MnO + O^2 = MnO^2 + O$$

Quelle peut être maintenant, et en admettant en principe l'influence du manganèse, la valeur de l'action oxydante des sels de ce métal pouvant se trouver naturellement dans les vins.

Si nous nous rapportons aux remarquables études de M. le Professeur G. Bertrand, sur la laccase, nous voyons que 100 mgrs de manganèse pris sous forme de sels et agités pendant 24 heures à l'air, en présence d'une solution à 1 o/o d'hydroquinone, absorbaient, selon l'acide entrant dans la constitution des sels expérimentés, des quantités d'oxygène variant entre 1 cc. 5 et 22 cc.

Que représentent les quantités d'oxygène absorbées, grâce à la présence du manganèse, par un vin qui peut en contenir normalement 10 mgrs par litre et qui n'a subi le contact de l'air sans agitation, que pendant la durée d'une observation ? Evidemment peu de chose, comparées aux quantités absorbées par toutes les matières oxydables des vins, ainsi que cela ressort des travaux mémorables de Pasteur.

On peut d'ailleurs se rendre compte expérimentalement, et en s'adressant à des liquides synthétiques de constitution approchant celle des vins sur lesquels ont porté les observations de M. Fonzes-Diacon, que la présence de manganèse dans le milieu ne change rien à la précipitation du fer.

A cet effet, j'ai préparé un liquide hydro-alcoolique et glycériné, dans lequel l'acidité était constituée par les différents acides organiques que l'on rencontre dans les vins et dont la composition était la suivante :

Alcool en volume o/o.....	10°5
Acidité totale en acide sulfurique o/oo	7.00
Acididité volatile — — —	0.50
Acide tartrique total en tartre..... —	3.76
Potasse totale en tartre..... ..... —	5.64
Glycérine..... —	7.00
Tanin..... ..... —	3.00

Il a été fait quatre lots de un litre chacun, dans lesquels on a introduit des quantités variables de fer, deux d'entre eux recevant en outre du carbonate de manganèse :

I.-- 0.125 gr. de sulfate ferreux correspondant à environ 25 milligrammes de fer ;

II.— Même dose de fer que I, plus 20 mgrs de carbonate de manganèse correspondant à environ 10 mgrs de manganèse ;

III.— 0.077 gr de sulfate ferreux, correspondant à environ 15 milligrammes de fer ;

IV.— Même dose de fer que dans III, plus même dose de manganèse que dans II.

Les échantillons ainsi préparés ont été soumis pendant 24 heures à un barbotage d'air obtenu par une dépression d'environ 150 mm. de mercure. Au bout de ce temps, les précipités ont été séparés par filtration sur filtre sans cendres, généralement employés dans le dosage du sulfate de baryum. On a ensuite procédé au dosage du fer et du manganèse dans les liquides filtrés et dans les précipités.

Voici les résultats obtenus dans les liquides :

	I	II		III	IV	
	Fer (Fe) en mgrs	Fer (Fe) en mgrs	Manganèse (Mn) en mgrs	Fer (Fe) en mgrs	Fer (Fe) en mgrs	Manganèse (Mn) en mgrs
Avant aération	24.3	24,3	9.5	14.7	14.7	9,5
Après aération	15.4	16.0	7.8	11.4	11.6	8.0

La recherche du fer et du manganèse dans les dépôts a permis de retrouver, à très peu de chose près, les quantités initiales d'éléments introduites dans le milieu.

Comme cela ressort clairement des résultats des analyses précédentes, la présence du manganèse n'a eu aucune action sensible sur l'oxydation, et le fer s'est, en effet, précipité dans l'un et l'autre cas, en proportion à peu près équivalente.

Mais si le manganèse parait jouer un rôle passif dans ce qui se rapporte à la casse bleue, il reprend un rôle actif lorsque, au lieu d'être combiné à des acides de poids moléculaires peu élevés, tels que ceux que l'on rencontre dans les vins, il constitue la complémentaire activante de la diastase oxydante (œnoxydase), c'est-à-dire, lorsqu'il est lié à un reste d'albuminoïde acide, constituant la complémentaire active de la même diastase.

Dans ce cas, il joue le rôle d'agent catalytique très énergique et son action est continue. C'est ce qui explique les quantités considérables d'oxygène absorbées par les vins atteints de casse oxydasique ou casse brune. Le mécanisme de la réaction peut alors être figuré ainsi :

$$RMn + H^2O = RH^2 + MnO$$
$$MnO + O^2 = MnO^2 + O$$
$$MnO^2 + RH^2 = RMn + H^2O + O$$

RMn est le sel représentatif de la diastase oxydante et on se rend compte que l'agent oxydant restant intact dans le milieu, il y a absorbtion continue d'oxygène jusqu'au moment où, par un moyen physique ou chimique, on sera arrivé à détruire l'agent actif. A partir de ce moment, la présence du manganèse dans le milieu, ne jouera plus aucun rôle. L'expérience a montré, en effet, dans le cas de la laccase, que si celle-ci a un pouvoir oxydant très faible lorsqu'elle est privée de manganèse, ce dernier sans la laccase est également inactif.

D'ailleurs, l'action oxydante est très différente dans les deux cas de casses. Dans le cas de la casse dite bleue, telle qu'elle a été décrite pour la première fois par Bouffard, l'oxygène se porte surtout sur les sels de fer et elle est uniquement justiciable des acides tartrique et citrique. Dans le cas de la casse oxydasique, l'oxygène se porte sur les substances à noyaux phénoliques, notamment sur les tannoïdes qui sont à peu près insolubilisés

et elle est uniquement justiciable de l'acide sulfureux et du chauffage à 70°, c'est-à-dire d'agents mortels pour la diastase.

Il semble donc que ce serait une grave erreur d'assimiler, pour les vins, les actions du manganèse en combinaison avec des acides organiques plus ou moins hydrolysables, à celle du même élément lié à un acide éminemment hydrolysable, tel que celui qui constitue la matière albuminoïde de la diastase oxydante.

Au point de vue de la casse bleue, c'est-à-dire purement ferrique, c'est bien l'acidité qui joue le rôle le plus important et qui permet ou s'oppose à sa formation ; non point l'acidité totale, telle que son action avait été envisagée par tous les auteurs qui se sont occupés de ce défaut des vins, mais bien l'acidité réelle, c'est-à-dire la concentration des ions H.

Dans ces conditions, dire que l'intensité de la casse bleue paraît être en relation étroite avec le degré de saturation de l'acide tartrique, c'est également commettre une erreur, car ce qui va agir sur la formation du tannate de fer, *c'est la quantité d'acide tartrique qui reste dans le vin à l'état réellement libre.*

Pour reprendre les exemples donnés par M. Fonzes-Diacon, il est très vraisemblable que le pourcentage d'acide tartrique libre soit sensiblement le même, dans le vin qui casse avec 7 grammes d'acidité totale, 3,76 d'acide tartrique total et 5,64 de potasse (en tartre) et dans celui qui ne casse pas avec 5 gr. 7 d'acidité totale, 5 gr. 26 d'acide tartrique total et 4 gr. 70 de potasse totale.

Comme l'acide tartrique n'est pas le seul constituant acide des vins, on peut, étant donné les valeurs énergétiques des acides en présence (tartriques = 100, malique = 60, succinique = 25,8), prévoir à l'avance que les bases du milieu se répartissant suivant la loi des masses, proportionnellement à la masse et à l'énergie de chacun des acides, c'est l'acide tartrique qui en fixera le plus.

C'est ainsi que si on calcule les quantités de potasse combinées à l'acide tartrique dans les deux vins précédents, on constate qu'un pourcentage sensiblement égal dans un cas, comme dans l'autre, est entré en combinaison. Mais ce qu'il y a d'intéressant au point de vue qui nous occupe, c'est de savoir que, en valeur absolue, la *proportion* d'acide tartrique *restée réellement libre* et infiniment plus grande dans le second que dans le premier vin.

J'ai déjà été amené à dire ailleurs, que toutes les causes qui influent sur l'acide tartrique pour en diminuer la proportion, diminuent la concentration des ions H du vin, c'est-à-dire son acidité réelle.

Au nombre de celles-là, on doit mettre en première ligne, l'excès de potasse que l'on rencontre certaines années dans les vins. J'ai montré, en effet, en 1921, dans une étude aussi complète que me le permettraient les matériaux dont je disposais, que l'excès de potasse, en aidant à la précipitation de quantités très grandes d'acide tartrique abaissait, dans de fortes proportions, l'acidité et partant la résistance des vins aux maladies.

Mais il n'est pas douteux qu'il existe encore des agents atténuateurs d'énergie, agents qui peuvent se rencontrer en quantité plus ou moins grandes dans les vins, soit qu'ils y existent naturellement, soit qu'ils y aient été introduits par les pratiques de vinification. Parmi ces facteurs d'atténuation de l'acidité réelle, on doit une mention spéciale aux sels de l'acide phosphorique.

L'expérience montre, en effet, que la présence dans le moût ou l'addition à la vendange de sels de l'acide phosphorique amènent une atténuation de l'acidité réelle des produits obtenus et dans ces conditions, pour peu que cette dernière soit déjà relativement faible, les sels de fer pourront d'autant mieux s'oxyder et se combiner aux matières tannoïdes.

Cette diminution de la concentration en ions H, sous l'action d'une addition de sels de l'acide phosphorique tient à ce que ceux-ci, bien que dérivant d'un acide minéral et fort, ont une acidité réelle qui les place après les acides organiques même les plus faibles.

Pour me résumer, je dirai donc que la présence de manganèse dans les dépôts bleus des vins cassant ne peut pas permettre de déduire que l'on a affaire à une casse mangano-ferrique. Le manganèse, comme d'ailleurs le fer, s'est oxydé au lieu d'être agent d'oxydation, mais comme l'acidité réelle du milieu n'était plus suffisante pour maintenir en solution sels de fer et sels de manganèse, ils se sont précipités, les uns sous forme de tannates les autres sous forme d'oxyde de manganèse.

Jules Ventre,

Docteur ès sciences,
Professeur d'Œnologie à l'Ecole Nationale
d'Agriculture de Montpellier.

BIBLIOGRAPHIE

L'Hérédité dans la fécondité des poules, par Oscar Smart. Traduction du Docteur Fernand Monod. — 1 vol. 90 pages, 16 planches hors texte de 170 gravures, prix 15 fr. (Librairie Hachette, 79, boulevard Saint-Germain, Paris VI[e]).

Nombreux sont ceux qui voulant avoir des poules qui pondent et qui paient, ont acheté très chers des animaux provenant de parquets réputés et n'ont obtenu souvent que des résultats médiocres.

C'est qu'il ne suffit pas d'acheter des poules qui pondent, il faut encore savoir et maintenir des lignées de bonnes pondeuses et bien peu de personnes savent le faire. Ce n'est que par la sélection judicieusement suivie et poursuivie qu'il est possible d'y arriver. Les règles de cette sélection sont connues, scientifiquement établies, elles demandent du temps, de la patience, de l'ordre et un peu de jugement; mais elles sont à la portée de tous ceux qui veulent bien se donner la peine de les apprendre et de les suivre. Vous les trouverez dans ce livre d'O. Smart, livre de chevet de tout éleveur sérieux en Angleterre, mais que bien peu d'éleveurs connaissent en France; il est cependant indispensable à tout éleveur sérieux.

Vient de paraitre. — **Le Tonnelier**, par Marcel Reynaud, tonnelier, chez Léon Eyrolles éditeur, 3, rue Thenard, Paris : Prix 10 fr.

Cet ouvrage contient toutes les indications que le tonnelier doit connaître, mais les viticulteurs y trouveront aussi des renseignements dont ils pourront faire leur profit pour les réparations et la conservation des fûts.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — Bercy et Entrepôts. — Du *Moniteur Vinicole*. — Les marchandises reçues dans les gares de Paris pour être vendues à leur arrivée deviennent de plus en plus rares, ainsi que les affaires traitées de gros à gros sur place. Parmi celles-ci, on a vu quelques vins rouges du Midi 8° échangés de 71 à 74 fr. ; des 9° l'ont été de 75 à 78 fr. ; des 10° de 83 à 85 fr. Des vins du Centre ont été traités de 67 à 70 fr., suivant degrés et qualités. Les affaires en vins d'Algérie ont été très peu nombreuses, ainsi que celles en vins d'Espagne. Quant aux vins rouges ou blancs de Portugal, il n'en est pas plus question qu'avant la conclusion du dernier arrangement ; on peut en dire autant des vins d'Italie, dont on n'entend pas parler. La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

En raison des fêtes, les opérations de place ont été réduites à la plus simple expression et sans modification de prix.

Les demandes des débitants ne sont pas importantes ; ceux-ci, comme les commerçants en gros, se bornent à remplacer les vins qui sortent de leurs caves sans augmenter leurs provisions. Ce n'est pas, en effet, le moment, pour personne, de constituer des stocks et d'immobiliser ainsi des capitaux, alors qu'il y a certaines difficultés pour obtenir des crédits. Les prix de détail affichés dans Paris restent les mêmes.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 20 avril	Cours du 27 avril
7 à 8°	63	»	»
8 à 9°	à	43	41
9 à 10°	87	à	à
10 à 11°	»	56	55
11 à »	»	»	»
Costières	93 à 104	5 fr. 75 le d.	5 fr. 50 le d.
Rosé, paillet, gris	»	5,50 le d.	5,25 le d.
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 21 avril	Cours du 28 avril
7 à 8°	63	8°.— 42 à 45	8°.— 41 à 44
8 à 9°	à	9°.— 45 à 49	9°.— 44 à 48
9 à 10°	87	10°.— 49 à 53	10°.— 48 à 52
10° et au-dessus		11°.— 54 à 57	11°.— 53 à 56
Rosé		12°.— 58 à 61	12°.— 57 à 60
Blanc		»	»

Rosé: 5,75 à 6 fr. ; blanc : 6,25 à 7 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 22 avril 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 12 degrés, 42 à 61 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.75 à 6 fr.; blanc, 6.75 à 7 fr.; Algérie rouge Tunisie, Espagne et Mistelle blanche pas d'affaires.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 avril	Cours du 24 avril
7 à 8°	»	8°.— »	8°.— 40 à 44
8 à 9°	71	9°.— 47 à 50	9°.— 45 à 49
9 à 10°	à	10°.— 50 à 53	10°.— 50 à 52
10 à 12°	94	11°.— 56 à 61	11°.— 54 à 59
Vins rosés	8,25 à 8 fr. 50 le d.	5,75 à 6 fr. le d.	5,50 à 6 fr. le d.
Vins blancs	9 fr. le d.	6,75 à 7 fr. le d.	»

Olonzac. Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 26 avril. — Vins rouges, de 10 à 12 degrés, de 53 à 58 fr.; de 11 à 12 degrés, de 50 à 63 fr.; de 12 à 13 degrés, de 63 à 68 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 18 au 25 avril :

Vins rouges, de 8 degrés, 42 à 44 ; 9 degrés, de 45 à 47 francs ; 10 degrés, de 49 à 51 francs ; de 11 degrés, de 53 à 58 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré.

Bourrets et picpoul, de 6 à 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

AUDE. **— Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 16 avril	Cours du 23 avril
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	71 à 76	8 à 9°.— 47 à 51	8 à 9°.— 43 à 47
9 à 10°	76 à 84	9 à 10°.— 51 à 56	9 à 10°.— 47 à 52
10 à 11°	84 à 92	10 à 11°.— 56 à 60	10 à 11°.— 52 à 56
11° et au-dessus	92 à 100	11 à 12°.— 60 à 66	11 à 12°.— 56 à 62

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 25 avril 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 43 à 60 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 48 à 68 fr.; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 53 à 68 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. **— Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 18 avril	Cours du 25 avril
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	71 à 78	45 à 48	43 à 46
9 à 10°	78 à 83	48 à 52	46 à 50
10 à 11°	83 à 93	52 à 56	50 à 55
11 à 12°	93 à 103	56 à 60	55 à 60
12 à 13°	»		60 à 65

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 22 avril.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 42 à 46 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 46 à 51 fr.; de 10 à 11 degrés, de 51 à 55 fr.; rosé de 5 fr. 75 à à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 72 à 83 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

VAUCLUSE. — **Valréas.** — Marché du 22 avril. — Vins rouges, 6 à 6,25 ; vins blancs, 6,50 à 6,75 le degré.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Prix courant rédigé en chambre syndicale des courtiers en marchandises inscrits et assermentés au Tribunal de Commerce de Bordeaux :

Vins rouges, le tonneau (900 litres)

1er crus : Médoc	9600 à 12000		9500 à 12000	
2es crus : —	5000	5500	5200	5600
3es crus : Médoc	4500	5000	4800	5200
4 crus : —	4000	4500	4200	4800
5es crus : —	3500	4000	3800	4200
Bourgeois, supér.	3000	3500	3000	3500
— ordinaires	2500	3000	2300	2800
Bourgeois, Bas-Médoc	—	—	2200	2600
Paysans, —	—	—	—	—
1ers crus : Graves	4500	5000	4300	4800
2es crus :	4000	4500	3200	3800
Graves supérieurs	3000	3500	2200	2800
Petites Graves	2500	2800	2200	2600
1ers crus : Saint-Emilion, Pomérol	4500	4500	4500	8000
2e crus :	3000	3500	3500	5000

Vins blancs, le tonneau :

	1922		1923	
1er grand cru, ch. Yquem	26000 à	—	28000 à	—
1ers crus	12000	—	11000	12000
2es crus	8000	10000	8000	10000
Bourgeois, Sauternes et similaires	7000	8000	6000	8000
1er et 2e crus Ste-Croix-du-Mont	6000	7000	5500	6500
Loupiac et similaires	5000	5500	4500	5500
1res Graves supérieures	4500	5000	4500	5000
Petites Graves	2000	2200	1900	2200
Entre-deux-Mers, Libournais, Blayais, Bourgeais, Cubzadais	1500	1600	1500	1600

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	160 à 200	100 à 180
Vieux	200 à 250	180 à 200
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	270 à 340	200 à 280
Vieux	350 à 400	200 à 300
Vins blancs fins :		
Nouveaux	450 à 580	400 à 550
Vins rouges :		
Nouveaux	120 à 140	

ALGERIE. — **Alger.** — Du 18 avril 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,75 à 6 fr. 50 le degré.

1er choix, le degré, 5 fr. 25 à 5 fr. 50.

2e et 3e choix, le degré, 4,75 à 5 fr..

Distillerie (à la propriété), 3 fr. 50 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. le degré.

De raisins blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré.

ALCOOLS

Montpellier, Béziers, Perpignan, pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 375 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 215 à 220 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 4,25 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 4,20 le degrés ; eau-de-vie de marc 52°, 4 fr. 10 le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52° (rasside), 6,75 le degré.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 475 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, 1 fr. 75 à 2 fr. 05 le kilo, pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 25 le degré, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 28 avril 1925.

	Avril	Mai	Juillet-Août
	—	—	—
Blé.....	124,25 à 124,75	126,50 V.	117,50 P.
Seigle.....	107 N.	107 N.	89,50 N.
Avoine noire.....	97 P.	97,50 P.	90,25 P.
Avoine.....	95 N.	91 N.	84 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.....	1.63 1/2	87.96	117.28	— 1.91
Maïs disp.....	1.19 7/8	73.84	92.80	— 1.49

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 186 1/2 c. (132 fr. 96 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 160 1/2 cents (114 fr. 32).

Alger. — Blé tendre colon, 132 à 134 fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc sans affaires. Blé dur colon, 155 à 156 fr. les 100 kilos. Blé dur toutes provenances 150 à 151. Orge 79 à 81 fr. les 100 kilos. Avoine, 88 à 89 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 122 à 125 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 65 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 213 à 218 fr. ; superphosphate minéral, 14 : 20,50 ; sulfate de cuivre neige, 215 à 220 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Bordeaux. — Soufre : sublimé pur, 90 fr. ; trituré pur, 80 fr. — Sulfate de cuivre, 98/99 o/o, prix de fabrique, 222 fr. ; le tout aux 100 kilos.

Alger. — Soufre : sublimé, 85 fr. ; trituré, 75 fr. ; précipité, 35-40 o/o, 38 fr. Sulfate de fer 32 fr. ; sulfate de cuivre, 220 à 222 francs.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 19 au Samedi 25 avril 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche...	17	»	»	»	»	»
Lundi.....	17	7	20	1	»	»
Mardi.....	12	»	23	9	»	»
Mercredi...	15	3	23	8	»	»
Jeudi.....	17	4	14	10	»	»
Vendredi...	14	4	17	8	»	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»
Total....	415	116	450	175	42.7	76
Rochefort						
Dimanche...	»	»	19	5	»	»
Lundi.....	»	»	22	7	»	»
Mardi.....	»	»	20	9	8	»
Mercredi...	»	»	24	9	»	»
Jeudi.....	»	»	17	11	»	»
Vendredi...	»	»	17	8	2	»
Samedi.....	»	»	»	»	1	»
Total.....	»	»	465	203	54.9	85 4
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	22	»	16	»	»	»
Lundi.....	25	3	18	4	4	»
Mardi.....	17	»	20	7	»	»
Mercredi...	15	6	24	13	6	»
Jeudi.....	15	3	23	10	»	»
Vendredi...	22	6	16	5	0.2	»
Samedi.....	12	4	»	»	1.1	»
Total....	426	70	473	135.	23.2	29.8
Bordeaux						
Dimanche..	25	»	22	3	»	»
Lundi.....	22	»	23	8	12	»
Mardi.....	21	»	24	7	8	»
Mercredi...	14	7	29	7	0.5	»
Jeudi.....	20	»	25	11	»	»
Vendredi...	»	7	21	10	»	»
Samedi.....	»	5	»	»	4	»
Total....	402	94	564	215	93.4	72.2
Toulouse						
Dimanche...	»	»	23	4	»	»
Lundi.....	»	12	21	5	»	»
Mardi.....	16	9	24	8	34	»
Mercredi...	10	8	30	8	21	»
Jeudi.....	17	7	28	12	»	2
Vendredi...	18	8	23	13	1	0.1
Samedi.....	»	6	»	»	2	1
Total....	420	143	620	231	114.3	93.3
Perpignan						
Dimanche..	18	»	24	8	»	»
Lundi.....	19	13	22	14	»	»
Mardi.....	20	11	26	17	6	»
Mercredi...	17	9	31	13	3	»
Jeudi.....	20	11	29	16	»	»
Vendredi...	20	12	25	12	»	»
Samedi.....	16	7	»	»	»	»
Total...	513	241	644	307	36	45.8

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche...	»	»	22.2	7.5	»	»
Lundi.....	»	»	20·2	11.5	»	»
Mardi.....	»	»	21.6	7.5	»	»
Mercredi...	»	»	21.0	8.0	»	«
Jeudi.....	»	»	24.2	7.0	»	»
Vendredi...	»	»	24.6	9	»	»
Samedi.....	»	»	17.8	9.2	»	»
Total....	»	»	383.9	120.6	»	58.6
Besançon						
Dimanche...	»	»	16	7	»	»
Lundi.....	»	9	18	6	14	»
Mardi.....	»	9	»	10	3	»
Mercredi...	17	3	»	10	»	2
Jeudi.....	«	2	»	13	»	»
Vendredi...	»	8	19	8	»	»
Samedi.....	»	3	»	»	«	»
Total.....	303	113	384	171	100 1	56
Lyon						
Dimanche...	19	»	17	6	»	»
Lundi.....	21	11	18	6	0 2	»
Mardi.....	18	8	21	7	4	»
Mercredi...	15	»	24	11	2	»
Jeudi.....	17	1	27	12	2	»
Vendredi...	20	9	19	7	»	1
Samedi.....	11	3	»	»	4	»
Total....	481	138	535	191	33.4	29.
Marseille						
Dimanche...	18	»	21	5	»	»
Lundi.....	»	14	21	4	»	»
Mardi.....	20	12	24	7	2	»
Mercredi...	18	8	26	9	6	»
Jeudi.....	17	9	27	13	«	»
Vendredi...	»	«	25	9	»	»
Samedi.....	14	9	»	»	»	»
Total....	417	191	606	228	129 1	54.1
Montpellier						
Dimanche...	16.9	12.3	24 0	12.3	0.3	»
Lundi.....	17.9	10.9	25.4	9 0	4.5	»
Mardi.....	17.1	9.5	27.0	10 2	0.5	«
Mercredi...	22.9	9.5	28 6	12.1	»	»
Jeudi.....	20.2	5.9	21.0	12.8	2.5	»
Vendredi...	16.9	10.7	19.0	11.3	»	»
Samedi.....	15.3	8.0	16.5	13.9	0.7	»
Total....	546.4	240.5	595.5	293.1	83.1	95.6
Alger						
Dimanche...	24	13	17	11	»	»
Lundi.....	»	»	17	10	»	»
Mardi.....	»	»	20	11	»	»
Mercredi...	»	14	20	12	»	»
Jeudi.....	»	11	22	14	»	»
Vendredi...	»	»	»	15	»	»
Samedi.....	17	13	»	»	1	»
Total...	493	291	644	410	85	57

Observations. — Printemps